



Del 12 de OCTUBRE al 9 de DICIEMBRE

**III JORNADAS  
GASTRONÓMICAS**  
DE LA LLANADA

# Con Personalidad propia !

PATATA /// SETAS /// CAZA /// QUESO

La Cuadrilla de Salvatierra presenta sus III Jornadas Gastronómicas "Con personalidad propia" que, este año 2012, se desarrollarán entre el 12 de octubre y el 9 de diciembre, en torno a la patata, las setas, la caza y el queso. Los restaurantes participantes nos presentan con calidad, imaginación y esfuerzo, sus menús. Paralelamente se ofrecerán degustaciones de nuestros productos y encuentros en torno a la gastronomía de esta comarca, parte consustancial de su rico patrimonio.

Los fines de semana entre el 12 de octubre y el 9 de diciembre, los restaurantes participantes ofrecerán sus menús, confeccionados en base a los productos temáticos de las Jornadas.

| Octubre 2012 |     |     |     |     |     |     | Noviembre 2012 |     |     |     |     |     |     | Diciembre 2012 |     |     |     |     |     |     |
|--------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Lun          | Mar | Mié | Jue | Vie | Sáb | Dom | Lun            | Mar | Mié | Jue | Vie | Sáb | Dom | Lun            | Mar | Mié | Jue | Vie | Sáb | Dom |
| 1            | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   |                |     |     | 1   | 2   | 3   | 4   |                |     |     |     | 1   | 2   |     |
| 8            | 9   | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  | 5              | 6   | 7   | 8   | 9   | 10  | 11  | 3              | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | 9   |
| 15           | 16  | 17  | 18  | 19  | 20  | 21  | 12             | 13  | 14  | 15  | 16  | 17  | 18  | 10             | 11  | 12  | 13  | 14  | 15  | 16  |
| 22           | 23  | 24  | 25  | 26  | 27  | 28  | 19             | 20  | 21  | 22  | 23  | 24  | 25  | 17             | 18  | 19  | 20  | 21  | 22  | 23  |
| 29           | 30  | 31  |     |     |     |     | 26             | 27  | 28  | 29  | 30  |     |     | 24             | 25  | 26  | 27  | 28  | 29  | 30  |
|              |     |     |     |     |     |     |                |     |     |     |     |     |     | 31             |     |     |     |     |     |     |

Todos los **Menús 30€**  
(IVA incluido).  
Se recomienda reserva previa.

ORGANIZA



COLABORAN



## PARADOR ARGOMANIZ

COCINERO: **IÑAKI SARDINA**

PARADOR, 14 - ARGOMANIZ (ELBURGO / BURGELU)

T. 945 293 200

EMAIL: argomaniz@parador.es



### MENÚ

- Tallarines verdes con setas
- Pourrusalda –patatas con bacalao-
- Escalope de Ciervo, compota de castañas y salsa de arándanos.
- Copa de Idiazabal, membrillo y nueces



### MENÚ

- Ensalada de manzana y queso Idiazabal con salsa César
  - Crep de hongos
- Patatas gratinadas con setas y queso Idiazabal
- Chuleta de jabalí con guarnición ó Pechugas de paloma con salsa de pimienta verde y txakolí
  - Tarta de queso Idiazabal
- Sidra alavesa o crianza Hnos. Frías del Val

COCINERA: **MAITE GUTIÉRREZ**

PRESALDE, 4 - ARAIA (ASPARRENA)

T. 945 304 794 - 656 739 903

EMAIL: gorostotxo@telefonica.net

## ZUBIGAIN JATETXEA





## RESTAURANTE JOSÉ MARI "EL GORDO"

COCINERA: **MONTSE SAEZ DE ASTEASU**  
NAGUSIA, 69 - AGURAIN  
T. 945 300 042  
EMAIL: josemarijatetxea@hotmail.com

### MENÚ

- Ensalada de Idiazabal, nueces y manzana
- Tartaleta de hongos
- Media paloma con puré de patata
- Tarta de queso con membrillo y helado de cuajada
- Vino de crianza Rioja Alavesa



### MENÚ

- Milhojas de patata, manzana y foie.
- Ensalada templada de perdiz, verduritas de temporada eco y agri dulce de membrillo.
- Arroz cremoso de boletus e Idiazabal.
- Albóndigas de venado, cremoso de patata y crujiente.
- Helado artesano de queso y dulce de tomate.
- Minerales, Bauza (Elciego) de año, café y pan.

COCINERO: **JUAN GIL RUIZ**  
ARRABAL, 22 - ALEGRIA-DULANTZI  
T. 945 420 039  
EMAIL: erausquyn@gmail.com

**MESÓN  
ERAUSQUYN**







## ARAIA SAGARDOTEGIA

COCINERO: **ANDRÉS DURÁN**  
SANTSAERREKA, 26 - ARAIA (ASPARRENA)  
T. 945 304 763  
EMAIL: nuriagaray@hotmail.com



### MENÚ

- Patatas a la importancia.
- Pastel de setas
- Codornices a la cazadora
- Flan de Idiazabal
- Vino crianza, pan y café

### MENÚ

- Ensalada de codorniz y verduras asadas con su escabeche
- Milhojas de patata alavesa, hongos y yema de Luma Gorri
- Crema de Pourrusalda con tacos de Idiazabal fritos en tempura
- Estofado de jabalí al vino de Rioja
- Idiazabal con membrillo y nueces
- Vino tinto del año de Laguardia
- Café y chupito de licor

COCINERO: **ANTONIO DE VIANA**  
FUEROS, 2 - AGURAIN  
T. 945 312 716 / 665 724 758

**ZERUA  
JATETXEA**